ЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЙ ЖУРНАЛ

"Серия 100". №3

Грузинская кухня

Газета кулинарных рецептов Кухня

НОВИНКА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В Грузии любят застолья и знают в них толк. Каждое блюдо грузинской кухни — это аппетитный шедеврКулинарного искусства. Именно поэтому настоящим украшением стола являются различные овощныесалаты и закуски. Знамениты на весь мир исконно грузинские блюда: шашлыки, сациви, суп харчо, хаши. Они калорийны, недороги в приготовлении.

Их неповторимый вкус оценит любой гурман.

Но грузинская кухня — это не только шашлыки и купаты. Здесь есть место и великолепным блюдам из рыбы, яиц,творога и неповторимым кондитерским изделиям.

Большинство рецептов рассчитано на 4— 5 порций. Приятного аппетита!

- Грузинская кухня
  - Салаты и закуски
    - Салат «Цада»
    - Салат из перца, чеснока и орехов
    - Салат из пареного чеснока
    - Салат из баклажанов, жаренных на вертеле
    - Салат из черемши
    - Капуста, маринованная по-грузински
    - Маринованный лук
    - Зелёная икра с брынзой
    - Икра из свёклы
    - Свежий сыр с мятой
  - Первые блюда
    - Шорб а с курицей
    - Хамраши (суп с фасолью и лапшой)
    - Суп с орехами
    - Суп горский
    - Суп из баранины с овощами и рисом
    - Шурпа в горшочках
    - Суп гороховый с бараниной
    - Суп харчо
    - Хаши (Суп из голья по-тбилисски)
    - Харчо из курицы
    - Суп из курицы с ткемали
    - Суп фасолевый с мясом
    - Суп us чечевицы
    - Суп из баранины с айвой и яблоками
    - Суп из баранины с эстагоном

- Суп из форели с картофелем
- Халпама
- Окрошка (овдух)
- Суп из кишок

- Блюда из мяса, птицы и рыбы
  - Сациви из говядины
  - Солянка по-грузински
  - Говядина с черносливом
  - Чахохбили из говядины
  - Говядина с ткемали
  - Сациви из свинины
  - Чебабчичи из свинины
  - Жареная свинина с маринованным виноградом
  - Купаты
  - Люля — кебаб
  - Купаты по-имеретински
  - Голубцы с виноградными листьями
  - Толма летняя
  - Варёная баранина с рисом — шилаплави
  - Баранина, тушёная в гранатовом соусе
  - Баранина, тушенная в вине, с тушёной айвой
  - Чанахи
  - Каурма
  - Ханкала
  - Поджаренная козлятина с орехами
  - Бастурма
  - Кролик под ореховым соусом
  - Суджук
  - Куурма (жареные бараньи внутренности)
  - Торт печёночный
  - Язык говяжий по-грузински
  - Сариси
  - Шашлык из баранины
  - Шашлык по-карски
  - Шашлык летний
  - Грузинский длинный шашлык (Мцвади)
  - Шашлык из свинины
  - Шашлык из севрюги
  - Шашлык из печёнки
  - Шашлык из бараньей печени, сердца и почек
  - Цыплята табака
  - Цыплёнок на вертеле
  - Цыплята фаршированные, жаренные на вертеле
  - Цыплята с сушёными фруктами

- Курица по-мингрельски
- Чахохбили в горшочках
- Фаршированная курица
- Чахохбили из курицы
- Цыплёнок жареный под чесночно — ореховым соусом
- Гусь с рисовым фаршем
- Фаршированная шейка
- Индейка с яблоками
- Амгеч

- Грузинские соусы
  - Красный соус основной
  - Белый соус основной
  - Соус луковый
  - Соус по-грузински
  - Соус с красным вином и чесноком
  - Соус с сухим вином и эстрагоном
  - Соус сациви
  - Соус ткемали
  - Соус томатный из свежих помидоров
  - Соус острый с эстрагоном
  - Соус сацебели
  - Соус томатный с вином
  - Соус укропный
  - Соус красный с вином
  - Соус гранитовый (Нашараби)
  - Соус гранатовый острый
- Изделия из теста
  - Пирог с мясом и чесноком
  - Чебуреки
  - Хачапури (ватрушка с сыром)
  - Пирог гведзели с сыром и яйцом
  - Пирог кукурузный на простокваше
- Молочные продукты
  -
  - Катык
  - Сузьма
  - Айран
  - Каймак
- Варенье
  -
  - Варенье из абрикосов
  - Варенье из ткемали
  - Варенье из тёрна

- Соус гранатовый острый
- Варенье из целых персиков
- Варенье из целых груш
- Варенье из белого винограда

Грузинская кухня

Салаты и закуски

Салат «Цада»

Фасоль — 150 г, картофель — 500 г, мякоть говядины — 240 г, лук репчатый — 100 г, солёные огурцы — 250 г, чеснок — 20 г, сметана — 200 г, соль, специи.

Фасоль перебрать, отварить, процедить и охладить. Отварить картофель в кожуре, очистить и нарезать кубиками. Так же отварить и нарезать кубиками говядину. Лук мелко накрошить. Приготовленные продукты смешать и заправить сметаной, смешанной с толчёным чесноком.

Салат из перца, чеснока и орехов

Перец сладкий — 500 г, чеснок — 5 зубков, ядра грецких орехов — 200 г, сметана — 150 г, сок лимонный — 1 ч.л., сахар по вкусу, перец чёрный молотый, зелень петрушки.

Перец испечь, очистить от кожицы, нарезать в виде лапши; чеснок и орехи растолочь, смешать с сахаром, солью, черным молотым перцем, соком лимона и сметаной. Перец заправить полученной массой, посыпать зеленью петрушки.

Салат из пареного чеснока

Чеснок свежий молодой — 2 пучка, кипяток подсоленный — 2 ст., уксус — 3 ст. л., несколько капель ароматного вина, масло растительное — 3 ст.л., соль.

Очищенный чеснок нарезать кусочками длиной 4-5 см, уложить в салатник и залить подсоленным кипятком. Через 5-6 мин, когда он уже обмякнет, хорошо отцедить и заправить предварительно приготовленной заправкой из уксуса и вина, растительного масла с добавлением соли. Выдержать в холодном месте 1ч, чтобы салат пропитался заправкой, и подавать на стол.

Салат из баклажанов, жаренных на вертеле

Баклажаны — 500 г, лук зелёный — 1 пучок, масло подсолнечное — 50 г, соль, перец, зелень укропа и петрушки.

Баклажаны промыть, обсушить, не разрезая, нанизать на шампур и обжарить над раскалёнными углями без пламени. Затем аккуратно снять с баклажанов кожицу и мелко их изрубить. В измельчённые баклажаны добавить мелко нарезанный зелёный лук, укроп, посыпать все это перцем и солью и полить подсолнечным маслом. Готовые баклажаны посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат из черемши

Черемша — 500 г, соль и уксус — по вкусу.

Черемшу перебрать, тщательно промыть, ошпарить кипятком и откинуть на сито. Подготовленную таким образом черемшу опустить в подсоленный кипяток и припустить до готовности, затем откинуть на сито и охладить. Сложить черемшу в салатницу, посыпать солью и полить уксусом.

Капуста, маринованная по-грузински

Капуста — 1 кг, свёкла — 80 г, уксус винный — 40 г, перец красный молотый — 2 г, зелень сельдерея и петрушки — 40 г, соль — 16 г.

Капусту с кочерыжкой нарезать крупными частями, положить в бочонок вперемежку со свёклой, нарезанной ломтями, зеленью сельдерея и петрушки, посолить, посыпать красным молотым перцем, залить уксусом и кипятком и поставить в тёплое место. Когда капуста закиснет, перенести её в холодное помещение. Подать капусту без свёклы.

Маринованный лук

Для 1 л маринада: вода — 0,5 л, уксус 9%— ный — 0,5 л, соль — 2 ст.л., сахар — по вкусу, пряности (корица, гвоздика, бадьян, душистый перец, красный перец, лавровый лист).

Рекомендуется мариновать мелкий лук. На 2-3 мин луковицы опустить в кипяток, затем быстро охладить. Очистить лук от наружных чешуек, шейки и корневой мочки. Подержать в подсоленной воде, затем, слив её, залить маринадом.

Маринованный лук мягче, сочнее, менее острый, чем свежий. Он хорош в винегретах, салатах и на гарнир.

Зелёная икра с брынзой

Баклажаны крупные — 2 шт., брынза — 200 г, масло растительное — 100 г, уксус, соль по вкусу.

Баклажаны испечь, очистить и выбить гладкое пюре, прибавить мелко натёртую брынзу, растительное масло и уксус. Смесь хорошо размешать и выложить на тарелку.

Икра из свёклы

Свёкла — 600 г, орехи грецкие гол., песок сахарный — 2 ст.л., масло подсолнечное — 1 ст.л., уксус — 2 ст.л., соль по вкусу.

Свёклу испечь, очистить и охладить. Чеснок очистить, измельчить и растереть с солью в миске; орехи пропустить через мясорубку в ту же миску, ложкой растереть с чесноком, подливая подсолнечное масло. Добавить пропущенную через мясорубку свёклу, сахарный песок, соль по вкусу, уксус, все хорошо перемешать, положить в салатник. Украсить икру листьями кинзы.

Свежий сыр с мятой

Сыр сулугуни или имеретинский (малосолёный) нарезать длинными тонкими ломтиками, красиво уложить на мелкие тарелки, украсив веточками зелени петрушки. Сверху сыр посыпать толчёной сушёной мятой или мелко нарезанной свежей мятой

Первые блюда

Шорб а с курицей

Курица — 300 г, горох — 100 г, масло топлёное — 40 г, алыча свежая — 40 г или сушёная — 20 г, зелень кинзы — 20 г, шафран — 0,2 г, перец, соль.

Разделанную и обработанную курицу отварить в воде и полученный бульон процедить через металлическое сито. Промытый рис положить в бульон, добавить пассированный репчатый лук и варить 10 мин. Потом добавить предварительно замоченный в холодной воде и отдельно сваренный горох, промытую алычу или сливу, варить 15 мин и посолить по вкусу. Затем добавить нарезанную ломтиками отварную курицу, нашинкованный укроп и снова дать закипеть. При подаче к столу посыпать сверху сушёной мятой. В летнее время в шорбу можно класть свежие красные помидоры по 30 г на порцию.

Хамраши (суп с фасолью и лапшой)

Баранина — 650 г, мука пшеничная — 140 г, яйца — 40 г, масло топлёное — 40 г, фасоль белая — 80 г, уксус винный — 40 г, лук репчатый — 80 г, зелень кинзы — 80 г, мята сушёная — 4 г, перец, соль.

Бульон сварить из костей, а из мякоти баранины приготовить фарш с добавлением репчатого лука и специй. Затем разделать фарш на мелкие шарики по 5-6 шт. на порцию. В процеженный бульон положить предварительно замоченную и отдельно сваренную фасоль, затем добавить лапшу, приготовленную из крутого теста. Для этого на воде и яйцах с добавлением соли замесить крутое тесто и раскатать в пласты до толщины 1 мм. После этого, посыпав пласт мукой, нарезать из него ленты шириной 5 см, которые острым ножом нашинковать в виде лапши. Перед опусканием в бульон рекомендуется слегка встряхнуть, чтобы освободить от лишней муки. В бульон также положить мясные шарики и варить до готовности. В готовый суп добавить нашинкованную зелень и при подаче посыпать мелкой сушёной мятой. К этому блюду отдельно подают винный уксус.

Суп с орехами

Курица — 700 г, масло сливочное — 40 г, лук репчатый — 2 гол., лук зелёный — 60 г, орехи грецкие — 240 г, уксус винный — 40 г, зелень петрушки — 40 г, корица.

В бульон, сваренный из курицы с луком, положить толчёные орехи, специи, уксус, рубленую зелень петрушки и вскипятить. Подать, посыпав зелёным луком.

Суп горский

Баранина — 640 г, чечевица — 160 г, картофель — 440 г, лук репчатый — 70 г, томат — 40 г, курага — 30 г, маргарин — 20 г, зелень, соль и специи — по вкусу.

Баранину залить холодной водой, поставить на сильный огонь. Когда бульон закипит, снять пену, посолить, а затем варить до готовности на медленном огне. Готовое мясо вынуть из бульона. Чечевицу перебрать, промыть, засыпать в бульон и варить до полуготовности. Добавить в бульон нарезанный дольками очищенный картофель, мелко нарезанную курагу. Нарезанный полукольцами репчатый лук пассировать с томатом и заправить им суп перед подачей. Суп подают в глубоких тарелках, посыпав зеленью. Мясо подают отдельно.

Суп из баранины с овощами и рисом

Баранина — 600 г, рис — 200 г, картофель — 200 г, морковь и репа — по 1 шт., лук репчатый — 1 гол., помидоры свежие — 150 г (или томат-пюре — 2 ст.л.), жир — 0,5 ст.л., молоко кислое — 1 ст.

Мякоть баранины нарезать маленькими кусочками. Очистить и нарезать мелкими кубиками морковь и репу. Мелко нашинковать репчатый лук. Хорошо разогреть с жиром (топлёное баранье сало или маргарин) сковороду, выложить на неё кусочки мяса, подрумянить, после чего добавить лук, морковь, репу и уменьшить нагрев. За 5 мин до окончания жарки положить томат-пюре или нарезанные кусочки помидоров. Сложить все в кастрюлю, залить горячим бульоном, довести до кипения, посолить, поперчить и, опустив рис и нарезанный кубиками картофель, варить до готовности. Перед подачей к столу заправить суп кислым молоком и измельчённой зеленью петрушки или укропа.

Шурпа в горшочках

Баранина или говядина — 400 г, картофель — 600 г,морковь — 80 г, лук репчатый — 100 г, томат-пюре — 30 г или помидоры — 50 г, зелень — 10 г, соль и перец — по вкусу.

Мясо порубить на куски по 30-40 г вместе с костями, залить холодной водой и поставить в духовку в керамических или металлических горшочках. Когда мясо сварится до полуготовности, добавить равными частями картофель, морковь, нарезанный кружочками репчатый лук, мелко нарезанный помидоры, посолить и довести до готовности. Подать в этих же горшочках, посыпав зеленью.

Суп гороховый с бараниной

Баранина — 600 г, картофель—500 г, сало баранье — 60 г, лук репчатый — 100 г, горох — 80 г, морковь — 50 г, помидоры — 150 г, перец болгарский — 80 г, зелень — 40 г, соль и перец — по вкусу.

Горох залить холодной водой на ночь. Баранину порубить на кусочки вместе с косточками, сложить в кастрюлю, добавить предварительно замоченный горох, нарезанное кусочками баранье сало, залить холодной водой и варить около часа, периодически снимая пену, затем добавить нарезанную дольками морковь и нашинкованный репчатый лук. Когда суп снова закипит, добавить крупно нарезанный картофель, а за 10 мин до готовности положить нарезанные на 4 части помидоры, нарезанный кольцами красный болгарский перец, посолить и заправить специями. При подаче посыпать зеленью.

Суп харчо

Говядина (грудинка) — 480 г, рис — 140 г, маргарин столовый — 60 г, лук репчатый — 120 г, чеснок — 12 г, томат-пюре — 60 г, сушёная зелень (сунели) — 2 г, зелень — 60 г, ткемали — 80 г или лаваш кислый — 20 г, перец стручковый — 0,4 г, соль — 20 г.

Грудинку положить в холодную воду, сварить до полуготовности, прибавить рис, нашинкованный лук, пассированный с томат-пюре, толчёный чеснок, зелень, ткемали, перец и варить до готовности. При подаче положить в тарелку 2-3 куска мяса и посыпать рубленой зеленью.

Хаши (Суп из голья по-тбилисски)

Ноги говяжьи — 600 г, рубец очищенный — 900 г, сычуг — 200 г, чеснок — 30 г, сало говяжье почечное — 60 г, хлеб пшеничный — 80 г, молоко — 120 г, соль — 20 г.

Положить в котёл пропущенное через мясорубку свежее говяжье почечное сало, поверх которого уложить разрубленные вдоль говяжьи ноги, куски рубца, сычуга и припустить. После того, как выкипит весь сок, влить кипящую воду (из расчёта 400 г на порцию) и варить до тех пор, пока мякоть свободно не отделится от костей. За 15-20 мин до окончания варки положить предварительно замоченный в молоке хлеб. Из готового супа вынуть кости. К супу подать толчёный с солью чеснок, разведённый бульоном.

Харчо из курицы

Курица — 1 кг, лук репчатый — 4 гол., мука — 1 ст.л., помидоры или сливы ткемали — 500 г, орехи грецкие — 0,5 ст., чеснок — 2-3 зубка, кинза — 3-4 веточки, лавровый лист, перец, корица — по вкусу.

Подготовленную курицу (лучше жирную) нарубить кусочками, сложить в кастрюлю, залить водой и поставить варить. Ещё не совсем мягкую курицу (приблизительно через 45 мин) вынуть из бульона и снять с неё часть жира. Мелко нашинковать репчатый лук, сложить вместе с курицей в сотейник, добавить жир вместе с небольшим количеством бульона и, закрыв крышкой, тушить на маленьком огне 10-15 мин, после чего при размешивании всыпать подсушенную муку (пшеничную или кукурузную) и продолжить тушение ещё 7-10 мин. Отварить в небольшом количестве воды свежие помидоры или кислые сливы, протереть вместе с отваром через сито. Растолочь в ступке, подливая тёплый бульон, ядра грецких орехов, чеснок, чёрный и душистый перец, корицу. Разогреть бульон, положить в него тушёную с луком курицу, варить 10 мин, после чего добавить протёртые помидоры и толчёные орехи, чеснок и другие специи. Заправить харчо солью, лавровым листом, зеленью кинзы и проварить ещё 10 мин.

Суп из курицы с ткемали

Куриная тушка — 1 шт., рис — 100 г, лук репчатый — 1 гол., картофель — 4 шт., морковь — 1 шт., ткемали — 0,5 ст., зелень сельдерея, укропа, перец стручковый и соль — по вкусу.

Обработанную курицу положить в кастрюлю, залить водой (6-7 ст.) и варить, периодически снимая с бульона пену. Во время варки курицы положить в суп очищенную головку лука, разрезанные пополам морковь и сельдерей. Сваренную курицу вынуть из кастрюли, посолить снаружи и внутри, нарезать на части, а бульон процедить. В бульон положить очищенный, промытый и крупно нарезанный картофель, перебранный и промытый рис, соль и варить до готовности риса. К концу варки добавить сваренные и протёртые через дуршлаг ткемали, мелко нарезанную зелень кинзы и укропа, толчёный стручковый перец, чеснок и нарезанную на части отваренную курицу. Подать суп, посыпав его зеленью кинзы.

Суп фасолевый с мясом

Баранина — 650 г, фасоль красная — 320 г, масло топлёное — 80 г, лук репчатый — 80 г, перец, соль.

Баранину порезать на кусочки по 40 г, положить в посуду, залить водой и варить, периодически снимая с поверхности пену. Фасоль промыть, замочить, после чего добавить к мясу и варить. Лук репчатый нашинковать соломкой, пассировать на масле и также добавить в суп. Затем суп заправить солью, перцем и довести до готовности.

Суп us чечевицы

Чечевица — 400 г, масло топлёное — 120 г, картофель — 400 г, лук репчатый — 140 г, помидоры — 200 г или томат-пюре — 40 г, перец, соль.

Чечевицу перебрать, промыть и замочить. Положить в кастрюлю и варить, снимая пену. Затем положить очищенный и нарезанный дольками картофель. Отдельно пассировать лук с томатом или помидорами на масле и все это добавить в суп и варить дальше. За несколько минут до готовности суп заправить солью и перцем.

Суп из баранины с айвой и яблоками

Баранина — 500 г, лук репчатый — 2-3 гол., картофель — 500 г, масло и мука — по 0,5 ст.л., айва и яблоки — по 200 г.

Отварить до полуготовности баранью грудинку, нарубленную вместе с косточками некрупными кусками. Через 40-45 мин процедить бульон, а куски баранины и мелко нашинкованный репчатый лук выложить на разогретую с жиром сковороду и жарить, посыпав мукой и сильно подрумянив. Залить мясо процеженным бульоном, довести до кипения, после чего добавить нарезанный кусочками картофель и крупные куски очищенной от кожицы и сердцевины айвы, заправить суп солью. Не дожидаясь готовности айвы, добавить в суп яблоки, очищенные от кожицы и семян и нарезанные некрупными кусочками, и перец. Довести суп до готовности на слабом огне. Подать к столу, посыпав измельчённой зеленью укропа или петрушки.

Суп из баранины с эстагоном

Баранина — 300 г, лук репчатый — 70 г, масло топлёное — 1ст.л., эстрагон — 50 г, картофель — 200 г, соль и перец — по вкусу.

Баранью грудинку тщательно промыть и разрезать на кусочки по 30-40г. Сложить мясо в кастрюлю, залить водой и варить, снимая пену. Очистить и крупно нарезать картофель, мелко нарезать и обжарить лук. Готовый бульон процедить, положить в него куски варёной баранины, картофель, обжаренный лук, мелко нарезанный эстрагон, соль, перец и варить до готовности картофеля.

Суп из форели с картофелем

Рыба — 300 г, лук репчатый — 1 гол., корень петрушки — 1 шт., кизил сушёный — 0,33 ст., ядра грецких орехов — 0,33 ст., соль, эстрагон — по вкусу.

Очищенную и промытую рыбу положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить соль, очищенные коренья, репчатый лук, крупно нарезанный очищенный картофель и варить при слабом кипении 20-25 мин. Затем рыбу вынуть, а в горячий бульон положить промытый и очищенный от косточек сушёный кизил, толчёные ядра грецких орехов, чёрный и душистый перец и довести до кипения. Подавать к столу, посыпав эстрагоном. Варёную рыбу подавать отдельно. Форель можно заменить другой рыбой.

Халпама

Баранина или говядина — 300 г, мука кукурузная — 300 г, вода для теста — 300 г, приправа томатная — 200 г, соль.

Мясо отварить и вынуть из бульона. Кукурузную муку просеять, выложить горкой на стол, сделать в ней углубление, посолить и замесить крутое тесто на кипятке. Пока тесто горячее, разделить на кусочки по 40-50 г. В бульоне сварить халпаму, пока тесто не остыло. Подавать халпаму в тарелке с мясом. Отдельно подать бульон с чесноком.

Окрошка (овдух)

Говядина — 400 г, мацони (простокваша) — 1000 г, огурцы свежие — 320 г, лук зелёный — 120 г, сахар — 20 г, зелень кинзы — 20 г, укроп — 30 г, соль — 20 г.

Мацони (простоквашу) разбавить наполовину водой, положить очищенные и нарезанные огурцы, зелёный лук, зелень, соль, сахар и поставить на холод. При подаче положить нарезанное мелкими кусочками отварное мясо. Так же можно готовить овдух без мяса, заменив его овощами (огурцы, лук).

Суп из кишок

Кишки — 400 г, лук — 120 г, картофель — 400 г, готовый хинкал — 80 г.

Бараньи кишки тщательно промыть холодной водой, протереть солью, вывернуть, соскоблить слизь и ещё 3-4 раза как следует промыть холодной водой. Подготовленные кишки нарезать кусочками длиной 3-4 см и сварить из них бульон. Добавить репчатый лук, соль, перец, лавровый лист. Готовый бульон заправить мелким хинкалом из пшеничной или гороховой муки. Суп из кишок можно готовить и с картофелем.

Для хинкала: мука пшеничная 200 г, вода, соль.

Муку просеять, сделать в ней углубление, влить воду, добавить соль, замесить крутое тесто и выдержать 30 мин.для набухания клейковины. Тесто раскатать толщиной 1-2 мм, нарезать на ромбики 4х5 см, опустить в кипящий бульон и варить после закипания 5-7 мин. Хинкал готов, когда он всплывёт.

Блюда из мяса, птицы и рыбы

Сациви из говядины

Говядина — 500 г, орехи грецкие очищенные-1,5 ст., лук репчатый — 5 гол., лавровый лист — 2 шт., зелень сельдерея и петрушки — по 1 веточке, мука кукурузная — 1 ст.л., уксус винный или сок гранатовый сок, зелень кинзы, перец стручковый, чеснок, перец чёрный горошком, соль — по вкусу.

Говядину нарезать на куски, положить в кастрюлю с кипящей водой, добавить целую головку лука, зелень сельдерея и петрушки и варить до полуготовности мяса. До закипания снять пену. Во время варки в бульон положить горошины чёрного перца и лавровый лист. Нашинкованный репчатый лук и полусваренную говядину обжарить на жире, снятом с бульона. Очищенные грецкие орехи, стручковый перец, зелень кинзы, чеснок и соль тщательно истолочь, добавить к ним кукурузную муку, перемешать, развести 6 стаканами процеженного бульона, влить в кастрюлю с мясом и кипятить 10-15 мин. За 5 мин до окончания варки заправить винным уксусом или гранатовым соком.

Солянка по-грузински

Говядина (филе) — 800 г, комбижир животный — 100 г, лук репчатый — 200 г, огурцы солёные — 200 г, томат-пюре — 100 г, соус «Южный» — 50 г, уксус винный — 25 г, мука пшеничная — 25 г, каперсы — 50 г, чеснок — 15 г, перец — 2 г, соль — 20 г.

Мясо нарезать мелкими кусочками, посыпать солью, Перцем, обжарить вместе с луком, добавить томат-пюре, затем добавить муку, спассировать, развести бульоном до полужидкого состояния, заправить чесноком, винным уксусом. Затем положить остальные продукты, указанные в раскладке, и тушить до готовности.

Говядина с черносливом

Говядина жирная — 500 г, лук репчатый — 3 гол., мука пшеничная — 1 ст.л., чернослив сушёный без косточек — 300 г, зелень кинзы, петрушка и соль — по вкусу.

Говядину (вырезку, спинную или поясничную часть) нарезать на куски, поместить в глубокую посуду, посолить, посыпать пшеничной мукой и жарить на говяжьем жире. Доведённую до полуготовности говядину залить водой (1 ст.), добавить нашинкованный репчатый лук, измельчённую зелень кинзы и петрушки и тушить 10-15 мин, после чего положить промытый чернослив и продолжать тушить до готовности.

Чахохбили из говядины

Говядина — 500 г, лук репчатый — 4 гол., помидоры — 500 г, картофель — 4 шт., жир — 50 г, чеснок, соль, перец красный и чёрный, зелень петрушки, укропа, кинзы, эстрагона.

Мясо нарезать на кусочки, обжарить с луком и помидорами, нарезанными кружочками. Картофель нарезать крупными дольками, сложить в сотейник, добавить мясо с овощами, соль, перец и тушить до готовности. В конце заправить зеленью и чесноком.

Говядина с ткемали

Говядина жирная — 500 г, лук репчатый — 4 гол., ткемали — 1,5 ст., укроп — 4 веточки, зелень кинзы — 3 веточки, чеснок — 2 зубка, перец стручковый и соль — по вкусу.

Говядину разрубить на мелкие куски вместе с костями, обмыть, посолить, положить на сковороду и обжарить со всех сторон на сильно разогретом жире. Затем переложить в кастрюлю, влить жир, оставшийся от жаренья, добавить несколько ложек воды и тушить под крышкой до мягкости. К концу тушения положить очищенный, нарезанный кружками репчатый лук и недолго тушенные в воде ткемали (без косточек). Перед тем, как снять с огня, прибавить мелко нарезанный укроп, зелень кинзы, толчёный стручковый перец и перемешать.

Сациви из свинины

Свинина — 500 г, лук репчатый — 300 г, орехи грецкие очищенные — 200 г, кинза — 3 веточки, чеснок — 2зубка, мука кукурузная — 1,5 ст.л., семена кинзы — 1 ч.л., сунели — 1 ч.л., перец стручковый, уксус винный, корица, гвоздика и соль — по вкусу.

Жирную свинину нарезать на небольшие куски, положить в кастрюлю и тщательно прожарить вместе с нашинкованным репчатым луком. Очищенные грецкие орехи истолочь вместе с зеленью кинзы, чесноком, солью, стручковым перцем, добавить кукурузную муку, развести все это водой (6 ст.), влить в кастрюлю с прожаренной свининой и варить 20-25 мин. За 5 мин до окончания варки добавить истолчённые семена кинзы, сунели, молотые корицу и гвоздику, винный уксус или гранатовый сок и посолить. Готовый сациви остудить, выложить на блюдо и подавать.

Чебабчичи из свинины

Свинина — 600 г, сало свиное — 1 ст.л., мука — 1 ст.л., соль, перец.

Мясо пропустить через мясорубку, посолить и поперчить, тщательно перемешать, а затем выложить на доску, смоченную водой, и раскатать в форме колбасы. Колбасу нарезать кружочками в палец толщиной и обвалять в муке. Сковороду слегка смазать жиром и обжарить на ней чебабчичи со всех сторон. Чебабчичи не рекомендуется жарить в большом количестве жира, так как по вкусу они должны напоминать мясо, приготовленное на решётке. Если чебабчичи жарят на решётке, то их не смазывают растительным маслом. К чебабчичи подают мелко нарубленный лук и ржаной хлеб.

Жареная свинина с маринованным виноградом

Свинина — 500 г, масло топлёное — 2 ст.л., виноград маринованный — 500 г, соль, перец, корица молотая — по вкусу.

Свинину (корейку) разрезать на куски с косточками, слегка отбить, посыпать перцем, солью, молотой корицей и обжарить на масле до готовности. Подавать к столу, украсив маринованным виноградом.

Купаты

Свинина жирная — 1300 г, лук репчатый — 125 г, чеснок — 15 г, кишки свиные сухие — 15 г, зерна граната — 50 г или барбарис в зёрнах — 75 г, специи — 40 г, соль — 20 г.

Сырую свинину пропустить один раз через мясорубку, добавить рубленый лук, чеснок, корицу, гвоздику, гранат или барбарис, тмин и перец. Этим фаршем начинить кишки, концы которых завязать ниткой, и придать им форму подковы, после чего жарить над горящими углями (без пламени). Купаты подать по 2 шт. на порцию.

Люля — кебаб

Баранина — 1200 г, лук репчатый для фарша — 75 г, сало баранье — 50 г, лук зелёный — 200 г, вода — 125 г, лаваш, зелень, соль, перец, сумах (сушёный барбарис).

Баранину, репчатый лук и баранье сало (курдюк) пропустить через мясорубку или порубить, заправить солью и перцем. Полученный фарш сформовать в виде сарделек, нанизать на шпажку и обжарить над раскалёнными углями. Готовое блюдо подать с лавашом, луком и зеленью. Отдельно подать сумах.

Купаты по-имеретински

Субпродукты свиные и кишки — 900 г, зелень сушёная (кинза) — 4 г, барбарис — 40 г или гранаты — 60 г, чеснок — 16 г, лук репчатый — 100 г, соус ткемали — 200 г, перец — 0,4 г, соль — 16 г.

Очищенные свиные субпродукты ошпарить, нарезать мелкими кусочками и заправить зеленью, луком, чесноком, барбарисом, перцем, солью. Этим фаршем начинить сырые кишки и обжарить. Подавать по 2 шт. на порцию с нарезанным кольцами луком и соусом ткемали.

Голубцы с виноградными листьями

Баранина — 300 г, сало баранье топлёное — 80 г, листья виноградные свежие — 120 г или солёные — 240 г, лук репчатый — 60 г, рис — 60 г, горох очищенный — 80 г, мацони (простокваша) — 200 г, корица — 0,8 г, кинза, зелень мяты и укропа — 48 г, перец — 0,4 г, соль — 20 г.

Сырую баранину вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, зелень, рис и горох и все тщательно перемешать. Завернуть фарш в ошпаренные виноградные листья, уложить в посуду, налить немного воды или бульона, добавить жир и тушить в закрытой посуде. Подать, полив соком, а мацони, смешанное с корицей, подать отдельно.

Толма летняя

Баранина — 600 г, рис — 100 г, баклажаны — 5 шт., помидоры — 6 шт., и 500 г — для соуса, перец — 6 шт., яблоки — 300 г, лук репчатый — 1 гол., зелень кинзы — 3 веточки, базилик и петрушка — по 2 веточки, перец молотый чёрный и соль — по вкусу.

Мякоть баранины с жиром пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук, зелень кинзы, базилика и петрушки, молотый чёрный перец, перебранный и промытый рис, соль и все тщательно перемешать. Зрелые помидоры обмыть, нарезать, положить в кастрюлю и варить 8-10 мин, после чего протереть через сито. На баклажанах средней величины сделать небольшой долевой надрез, удалить семена и всыпать в отверстие немного соли. Болгарский перец обмыть, обрезать верхушки вместе со стеблями, вынуть все семена, ошпарить кипятком и положить в сито. Крепкие помидоры средней величины обмыть в холодной воде, срезать верхушки, осторожно, не нарушая целости помидоров, вынуть сердцевину с семенами и всыпать внутрь немного соли. Яблоки вымыть, очистить от кожуры и нарезать тонкими ломтиками. Подготовленные помидоры, баклажаны и перец заполнить мясным фаршем и прикрыть срезанными с них верхушками. На дно невысокой кастрюли положить очищенные от мяса кости, затем рядами баклажаны, нарезанные ломтиками яблоки, фаршированный перец и помидоры. Все залить помидорным соусом и варить под крышкой до полной готовности 1 — 1,5 ч.

Варёная баранина с рисом — шилаплави

Баранина — 500 г, рис — 200 г, лук — 1 гол., зелень петрушки — 2 веточки, соль, перец — по вкусу.

Баранину разрезать на небольшие кусочки, залить холодной водой и варить, снимая пену. Добавить надрезанную луковицу, промытый и перебранный рис и соль. Варить 2 ч. Добавить немного перца и, доведя до кипения, снять с огня.

Баранина, тушёная в гранатовом соусе

Баранина — 500 г, сало курдючное — 50 г, сок гранатовый — 100 г, лук репчатый — 2 гол., кинза — 2 веточки, перец, соль — по вкусу.

Баранину нарезать, обжарить на курдючном сале на сковороде, переложить в чистую кастрюлю и добавить соль и перец. Для приготовления соуса на сковороду, где жарилось мясо, налить стакан воды и довести воду до кипения, влить в кастрюлю с мясом при помешивании и тушить на слабом огне 20 мин. Жидкость слить, добавить гранатовый сок, нашинкованный лук, толчёную зелень и перемешать. Мясо уложить на блюдо и залить соусом.

Баранина, тушенная в вине, с тушёной айвой

Баранина — 500 г, айва — 400 г, вино белое сухое — 250 г, сало курдючное — 50 г, лук репчатый — 2 гол., зелень, соль.

Мякоть баранины нарезать на мелкие кусочки и потушить в кастрюле до мягкости, добавить лук и сало, пропущенные через мясорубку, и хорошо прожарить. Залить мясо вином и тушить ещё 50 мин. Айву очистить, удалить сердцевину, нарезать на дольки, положить в кастрюлю и тушить до полной готовности мяса. Подавать, посыпав зеленью кинзы или петрушки.

Чанахи

Баранина — 500 г, сало курдючное — 60 г, картофель — 400 г, томаты спелые-80 г или томат-пюре — 50 г, баклажаны — 200 г, лук репчатый — 50 г, кинза и зелень петрушки — 40 г, чеснок — 15 г, лавровый лист, перец, соль.

В глиняный порционный горшок кладут нарезанный кубиками картофель, смешанный с шинкованным луком, свершу — 2-3 куска баранины и баклажаны, фаршированные курдючным салом с перцем изеленью, вливают томат-пюре, разведённый бульоном с чесноком, и добавляют соль и специи. Тушат чанахи в жарочном шкафу. Перед окончанием тушения добавляют томаты и доводят до готовности.

Каурма

Баранина — 400 г, жир — 30 г, лук репчатый — 260 г, томат-пюре — 40 г или томаты — 120 г, мука, укроп, чеснок, разная зелень, специи, соль.

Баранину нарезать кусками по 25 г, обжарить в сотейнике, добавить репчатый лук, бульон, накрыть крышкой и тушить. Затем положить томат-пюре или предусмотренные по норме томаты. Через 10 мин развести бульоном или кипятком, заправить толчёным чесноком, помидорами, перцем, рубленой зеленью, прокипятить ещё 5 мин, после чего сотейник поставить на очень маленький огонь и выдержать 25-30 мин. При подаче посыпать зеленью.

Ханкала

Для фарша: баранина или свинина с жиром или смесь жирной говядины (300 г) и свинины или баранины (200 г) — 500 г, лук репчатый — 3 гол., перец молотый и соль — по вкусу.

Для теста: муки — сколько потребуется, соль.

Мякоть баранины или свинины (или смесь — 300 г говядины и 200 г свинины) с жиром пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. Добавить в фарш молотый чёрный перец, посолить, добавить примерно 0,5 ст. воды и тщательно вымешать. На деревянную доску просеять горкой пшеничную муку, сделать углубление, влить 1 ст. воды и замесить некрутое тесто. Раскатать тесто на доске тонким слоем, вырезать из него кружки величиной с десертную тарелочку, положить на каждый кружок по ложке фарша и, собрав края, придать требуемую форму. Приготовленный таким образом хинкали опустить в подсоленную воду и варить при слабом кипении 10-15 мин, пока они не всплывут на поверхность. Вынимать хинкали шумовкой и подавать горячими.

Поджаренная козлятина с орехами

Козлятина — 600 г, лук репчатый — 5 гол., орехи грецкие очищенные — 0,7 ст., чеснок — 2 зубка, семена кинзы — 1 ч.л., зелень кинзы — 3 веточки, сунели — 1 ч.л., уксус винный , перец и соль — по вкусу.

Жирную козлятину обмыть, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю, добавить лавровый лист, закрыть кастрюлю крышкой и тушить мясо на небольшом огне. При тушении мяса выделяется сок, который следует сливать в отдельную посуду и накрывать крышкой. Через 10-15 мин положить в мясо мелко нарезанный репчатый лук и тщательно жарить вместе с луком, добавив лавровый лист, посолив и долив винный уксус. Очищенные грецкие орехи пропустить через мясорубку, добавить толчёный чеснок, зелень, семена кинзы, стручковый перец и сунели. Полученную массу развести выделившимся при тушении мясным соком и переложить в кастрюлю с поджаренным мясом и луком. Тушить ещё 5-8 мин и снять с огня.

Бастурма

Вырезка говяжья — 1 кг, лук репчатый — 4 гол., уксус винный — 4 ст.л., зелень петрушки — 1 пучок, перец чёрный молотый, перец горошком, соль — по вкусу.

Говяжью вырезку очистить от плёнок и сухожилий, нарезать кубиками по 25-30 г, уложить в керамическую или эмалированную посуду, посыпать чёрным перцем, рубленым луком, солью, добавить винный уксус, лавровый лист, душистый перец. Всю массу продуктов перемешать и выдержать в холодном месте 23 дня. Маринованное мясо нанизать на вертел и жарить до полной готовности над раскалёнными древесными углями без пламени, периодически переворачивая.

Кролик под ореховым соусом

Мясо кролика — 1 кг, ядра грецких орехов или миндаля — 200 г, масло сливочное — 200 г, лук репчатый — 4 гол., сливки — 2 ст., мука — 2 ст.л., соль, сок лимонный.

Нарезанное кусочками мясо кролика обжарить в жире, положить в кастрюлю, добавить молотые орехи или миндаль, мелко нарезанный лук и тушить под крышкой, добавляя жидкость. Когда мясо будет готово, добавить по вкусу соль, сметану, лимонный сок, муку, смешанную с маслом, и все проварить. Посыпать зеленью, подавать с отварным картофелем или салатом. При тушении можно добавить ломтики яблок, летом — неспелый крыжовник.

Суджук

Говядина без костей — 5 кг, соль — 125 г, селитра — 5 г, перец красный — 50 г, чеснок — 75 г, корица — 1 г, кардамон — 1г.

Мякоть говядины разрезать на куски размером 30 х 12 х 6 см. Затем куски мяса натереть смесью соли и селитры и выложить в чан. Выдержать 2 дня. После этого мясо слегка обмыть холодной водой, обсушить его на деревянной решётке, а затем нарезать на кусочки и пропустить через мясорубку. Полученный фарш переложить в чан, добавить измельчённый чеснок, молотый красный перец, корицу, кардамон, тщательно перемешать, накрыть тканью и оставить для созревания на 2-3 ч. Кишки крупного рогатого скота промыть, разрезать на куски по 40 см. Куски кишок с одного конца перевязать шпагатом, наполнить подготовленным фаршем и перевязать шпагатом с другого конца. Слегка отжимая один конец к другому, придать колбасам форму подковы и связать концы. Подготовленный таким образом суджук положить на стол, покрытый тканью, сверху — доску, а на неё — груз, и оставить на 3 дня. Затем подвесить колбаски для просушки в прохладном и хорошо проветриваемом помещении. Через 10-15 суток суджук станет твёрдым.

Куурма (жареные бараньи внутренности)

Рубец — 530 г, жир — 100 г, лёгкие бараньи — 440 г, печень баранья — 440 г, сердце — 350 г, обрезки мясные — 440 г, лук репчатый — 110 г, перец чёрный — 3 г, лавровый лист — 1 шт., соль — по вкусу.

Обработанный рубец залить водой, посолить, быстро довести до кипения, добавить лавровый лист, перец и варить 1-1,5 ч до полуготовности. Варёный рубец охладить и нарезать мелкими кусочками. Лёгкие, сердце, печень и мясные обрезки нарезать кубиками. На разогретую сковороду с жиром положить нарезанные лёгкие, жарить 30 мин, затем добавить нарезанные сердце, мясные обрезки и продолжать жарить. Положить рубец, добавить нарезанную печень и нашинкованный лук, довести до готовности. Подать куурму прямо на сковороде.

Торт печёночный

Печень говяжья — 1 кг, булочка, размоченная в молоке, яйца сырые — 2 шт., лук репчатый — 1 гол., соль, перец.

Для начинки: лук репчатый — 3 большие гол., майонез — 200 г.

Пропустить через мясорубку перечисленные выше продукты и выпечь из полученной массы 2-3 коржа, в зависимости от размера формы для выпечки. Форма должна быть круглой и предварительно смазанной жиром и посыпанной мукой. Выпекать в духовке в течение 40 мин. Выпеченные коржи после охлаждения следует переслоить мелко нарезанным и зажаренным на растительном масле луком и майонезом.

Язык говяжий по-грузински

Язык говяжий — 1 кг, масло — 50 г, лук репчатый — 2 гол., грибы свежие — 300 г, орехи грецкие очищенные — 1 ст., чеснок — 3 дольки, сметана — 250 г, зелень петрушки — 1 ст.л., соль, перец — по вкусу.

Язык отварить, очистить от кожицы, нарезать крупными кубиками, положить в кастрюлю, добавить поджаренный до золотистого цвета лук, нарезанный кольцами, а также грибы, поджаренные в масле до готовности. Орехи и чеснок истолочь в однородную массу, чтобы из орехов выступило масло, смешать ореховую массу со сметаной, посолить, поперчить и залить этим соусом приготовленный язык, поджаренные лук и грибы. Накрыть крышкой и поставить в слабо нагретую духовку, чтобы соус не кипел. Готовое блюдо выложить в глубокую миску, посыпать зеленью петрушки. Подать горячим.

Сариси

Внутренний жир со срезанными толстыми местами, печень, почки, сердце одного барана, чеснок — 20 г, мука кукурузная — 20 г, лук репчатый — 150 г, соль и специи — по вкусу.

Бараньи почки, сердце, печень пропустить через мясорубку или мелко нарубить, добавить почечный жир, заправить солью, перцем и мелко нарезанным луком. Фарш тщательно перемешать, добавить кукурузную муку или толокно и мелко нарезанный чеснок. Внутренний жир уложить пластом на столе, положить на него фарш и завернуть, как рулет. Тонкую кишку длиной 5-6 м несколько раз промыть, обмотать ею мясной рулет и обвязать сверху суровой ниткой. Рулет окончательно сформовать, положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить, снимая пену. Перед окончанием варки посолить.

Шашлык из баранины

Баранина (корейка, мякоть задней ноги или почечная часть) — 1 кг, лук репчатый — 4 гол., лимон — 1 шт., лук порей, соль и перец — по вкусу.

Мясо нарезать на куски по 50 г, уложить в эмалированную кастрюлю, пересыпать солью и нарезанным репчатым луком, перемешать и на 3-4 ч оставить для маринования в холодном месте. Подготовленные куски мяса нанизать на шампуры и жарить над раскалёнными углями без пламени, периодически поворачивая шампур, пока мясо не прожарится со всех сторон. Готовый шашлык выложить на блюдо, обложить нарезанным кольцами луком и украсить петрушкой и луком — пореем. Отдельно подать лимон.

Шашлык по-карски

Баранина — 1200 г, лук репчатый для маринования — 50 г, помидоры — 5 шт., почки бараньи — 5 шт., масло сливочное — 25 г, лук зелёный и репчатый для гарнира — по 150 г, лимоны — 3 шт., соус ткемали — 150 г.

Мякоть баранины нарезать поперёк на куски по одному на порцию, посолить и замариновать с луком и специями, для чего лук мелко порезать, смочить лимонным соком, перемешать с мясом, посолить, поперчить и уложить в не окисляющуюся посуду на 4-6 ч. Перед жаркой кусок мяса надеть на шпажку вместе с зачищенной от плёнки бараньей поч-кой с одной стороны и некрупным помидором с другой. Мясо смазать сливочным маслом и жарить на решётке над углями или на вертеле. При подаче к столу жареный шашлык, почку и помидор снять со шпажки и выложить на блюдо. Блюдо украсить зеленью и подавать с соусом ткемали.

Шашлык летний

Баранина — 1 кг, лук репчатый — 4 гол., лимон — 1 шт., баклажаны, помидоры, перец болгарский — в необходимом количестве, соль и перец — по вкусу.

Баранину нарезать на куски и уложить в эмалированную посуду, пересыпая солью, перцем и нарезанным репчатым луком. Подготовленное таким образом мясо поставить на 3-4 ч на холод для маринования. Баклажаны промыть, надрезать вдоль и в середину вложить кусочек курдючного сала. Помидоры и болгарский перец промыть и обсушить салфеткой. Маринованное мясо и овощи по отдельности нанизать на шампуры и жарить над раскалёнными древесными углями без пламени, периодически поворачивая шампуры. Готовый шашлык выложить на блюдо и посыпать мелко порезанным луком. На отдельное блюдо выложить овощи и подать, украсив зеленью.

Грузинский длинный шашлык (Мцвади)

Говяжью вырезку зачистить от плёнок и целиком, во всю длину одеть на вертел. Чтобы вырезка во время жарки сохранила форму и не сокращалась, привязать её плотно к вертелу толстыми нитками. Обмазать вырезку растительным маслом, по желанию можно смочить холодной водой. Поместить вертел над углями и, вращая, обжарить мясо до готовности. Сочное мясо нарезать поперёк волокон с небольшим скосом на ломтики толщиной до 2 см, посолить, поперчить по вкусу, смазать острой аджикой. Подать шашлык горячим с веточками зелени и отдельно обжаренными на вертеле горячими помидорами, сняв с них кожицу.

Шашлык из свинины

Свинина — 500 г, яблоки маринованные или консервированные — 4-5 шт., лук репчатый — 2-3 гол., помидоры — 4-5 шт., паприка — 2 стручка, сливочное или растительное масло — 2 ст.л., соус пряный, перец, соль.

Нарезать мясо на кубики, посыпать солью и перцем. Яблоки нарезать, головки лука очистить и пропарить в течение нескольких минут, помидоры разрезать пополам. У свежих стручков паприки удалить семена, стручки нарезать, консервированные стручки разрезать пополам или на четыре части. Продукты надеть вперемежку на шампур (4-5 шампуров), смазать сливочным или растительным маслом и пряным соусом. Как только мясо будет готово, сразу подать его к столу. На гарнир предложить отварной рис или картофель, пряный соус и зелёный лук, салат из помидоров или огурцов.

Шашлык из севрюги

Севрюга свежая — 800 г, сметана — 60 г, уксус — 20 г, зелень — 30 г, соль — 10 г, помидоры — 200 г, лук зелёный — 200 г или огурцы — 200 г, перец.

Рыбу ошпарить, удалить жучки и кожу, тщательно промыть и нарезать кубиками по 40 г. Репчатый лук и зелень крупно нарезать, смешать с рыбой, посолить, поперчить и выдержать 3-4 ч на холоде. Куски рыбы отряхнуть от лука и зелени, надеть на шампуры, слегка смазать сметаной и обжарить на сильно разогретых углях. При подаче полить винным соусом. На гарнир подать свежие огурцы и помидоры, зелёный лук.

Шашлык из печёнки

Печень баранья — 1 кг, жир курдючный — 240 г, зелень петрушки — 70 г, соль.

Печень очистить от плёнки и нарезать кубиками весом по 30-40 г. Бараний жир (курдюк) нарезать по 10 г и нанизать вперемежку на шампур, предварительно перед жаркой на мангале шашлык сбрызгивают подсоленной водой. К готовому шашлыку подать гарнир в виде зелени.

Шашлык из бараньей печени, сердца и почек

Печень баранья — 500 г, сердце — 300 г, почки — 100 г, сало курдючное — 100 г, лук репчатый — 3 гол., огурцы свежие — 4 шт., помидоры — 3 шт., соль, перец, зелень петрушки.

Обмыть баранью печень, удалить желчные протоки, очистить от плёнок и разрезать на куски. Почки обмыть, разрезать вдоль пополам, зачистить от плёнок и тщательно промыть. Сердце промыть в холодной воде в течение 3 ч и нарезать на куски. Куски печени, сердца и почек нанизать на шампур, посолить, обмазать курдючным жиром и жарить над раскалёнными углями без пламени. Шашлык подать к столу на блюде. Сверху на него уложить нарезанный кольцами лук и зелень. Отдельно подать свежие огурцы и помидоры.

Цыплята табака

На 1 порцию: цыплята — 1 шт., масло топлёное — 15 г, сметана — 10 г, чеснок — 5 г или соус ткемали — 50 г, гарнир — 15 г, соль — 5 г.

У обработанного цыплёнка разрезать грудку вдоль, заправить ножки в кармашек и придать цыплёнку плоскую форму. Посыпать солью, смазать сметаной и жарить с маслом на сковороде под прессом. Отдельно подать толчёный чеснок или соус ткемали, салат или соленья.

Цыплёнок на вертеле

Для приготовления цыплёнка необходимо взять немного сливочного масла, один лимон, рубленую зелень петрушки, соль по вкусу. Подготовленную тушку цыплёнка распластать, посолить, надеть на шампур и жарить над раскалёнными углями без пламени в течение 20-30 мин, периодически смазывая его сливочным маслом и поворачивая шампур, чтобы цыплёнок жарился равномерно. Готового цыплёнка подают со свежими или малосольными огурчиками, помидорами и украшают веточками зелени. Лимон подаётся отдельно.

Цыплята фаршированные, жаренные на вертеле

Цыплёнок весом около 400 г — 1 тушка, масло топлёное или жир птицы — 10 г, сыр сулугуни — 100 г, гранат — 30 г.

Сыр сулугуни мелко нарезать, смешать с зёрнышками фаната, нафаршировать этой смесью цыплёнка, после чего зашить его суровой ниткой и жарить на вертеле над углями, периодически поливая жиром.

Цыплята с сушёными фруктами

Цыплята — 1100 г, масло топлёное — 150 г, изюм — 250 г, чернослив — 150 г, лук репчатый — 125 г, сметана — 25 г, зелень петрушки — 40 г.

Цыплёнка разрубить на 3-4 куска, смазать сметаной и обжарить на масле, затем добавить мелко нарезанный пассированный лук, чернослив, изюм, немного воды и тушить 15-20 мин. При подаче посыпать зеленью.

Курица по-мингрельски

На 1 курицу: масло топлёное — 60 г, орехи грецкие — 200 г, лук репчатый — 200 г, желтки яичные — 2 шт., уксус — 50 г, зелень мяты, соль.

Обработанную курицу разрубить на куски и обжарить. Сок, образовавшийся при жареньи, слить в отдельную посуду, а к курице добавить нашинкованный репчатый лук. Затем положить толчёные орехи, зелень мяты, посолить и тушить ещё 10-15 мин. Яичные желтки развести сначала уксусом и соком, выделившимся при жарке. Помешивая, влить соус в посуду с курицей и снять с огня.

Чахохбили в горшочках

На 1 горшочек: курица — 100-150 г, лук репчатый — 1 гол., чеснок — 4 зубка, перец болгарский — 1 стручок, масло сливочное — 30-40 г, помидоры — 2 шт., лук зелёный, петрушка, укроп — по 0,5 пучка, соль, перец — по вкусу.

Сначала положить масло, затем курицу, мелко нарезанные лук, чеснок, болгарский перец, помидоры. Все посолить, поперчить по вкусу, положить зелень, закрыть крышкой и поставить в духовку на 1,5 ч. Подавать в горшочек, хорошо перемешав. Можно подать к этому блюду сметану.

Фаршированная курица

На 1 курицу: лапша — 150 г, масло сливочное — 1 ст.л., лук репчатый — 1 гол., потроха из этой же курицы, грибы консервированные или сухие распаренные — 3ст.л., сыр тёртый — 1 ст.л., сушёные пряности.

Для обмазки: масло сливочные — 3 ст.л., соль и перец.

Курицу вымыть, смазать с внутренней стороны перцем, солью и сушёными пряностями. Лапшу сварить до полуготовности. Поджарить репчатый лук, добавить мелко нарезанные потроха, прибавить измельчённые грибы и жарить ещё 3 мин. При необходимости прибавить воду — 3 ст.л. Полученную массу приправить специями, тёртым сыром, лапшой и охладить. Курицу наполнить фаршем. Отверстие зашить ниткой. Курицу обмазать растопленным сливочным маслом, пряностям и солью. Жарить в казане в растительном масле, подливая бульон или воду. Можно запечь курицу в духовке. Современным способом приготовления курицы является её жарка в фольге. Время, необходимое для приготовления курицы — 1,5 ч.

Чахохбили из курицы

На 1 курицу: лук репчатый—6 гол., помидоры — 600-700 г, масло — 1 ст.л., зелень петрушки, укропа, кинзы, базилика, чабёра, перец стручковый и соль — по вкусу.

Жирную куриную тушку нарезать на части, обмыть, переложить на дуршлаг, дать стечь воде, затем положить в кастрюлю и тушить. Выделяющийся в процессе тушения жир сливать в отдельную посуду. Мелко нарезанный репчатый лук поджарить на масле. Тушёную курицу прожарить, периодически помешивая, чтобы она не пригорела ко дну кастрюли, и по мере надобности добавляя сок, полученный в процессе тушения курицы. К поджаренной курице присоединить поджаренный лук, посолить, добавить нарезанные помидоры, предварительно сняв с них кожицу, и варить до готовности. В конце варки положить мелко нарезанную зелень кинзы, петрушки, базилика, чабёра, укропа и толчёный стручковый перец.

Цыплёнок жареный под чесночно — ореховым соусом

На 1 цыплёнка: орехи грецкие очищенные — 2 ст., чеснок — 7-10 зубков, соль — по вкусу.

Подготовленную тушку цыплёнка зажарить на сковороде в духовке или на вертеле, потом нарезать на порционные куски и уложить на блюдо. Очищенные грецкие орехи истолочь или пропустить через мясорубку, добавить соль и толчёный чеснок и развести все это 1,5-2 ст. холодной кипячёной воды. Приготовленным соусом залить цыплёнка.

Гусь с рисовым фаршем

На 1 гуся: рис — 0,5 ст., перец стручковый, чеснок, зелень кинзы, перец чёрный и соль — по вкусу.

Подготовленную тушку гуся промыть и посолить внутри и снаружи. В подсоленной воде отварить до полуготовности рис. Печень, лёгкие, сердце и желудок гуся отварить до полуготовности и мелко нарезать. Потом добавить рис, соль, толчёный стручковый перец и чеснок, мелко нарезанную кинзу, молотый чёрный перец и все тщательно перемешать. Подготовленную тушку гудя наполнить полученным фаршем, зашить нитками, положить на противень, спинкой вверх, подлить немного горячей воды и поставить в духовку. Во время жарки периодически поливать гуся вытопившимся жиром и соком. Готового гуся нарезать на части, положить на блюдо, вокруг уложить фарш и украсить ветками петрушки.

Фаршированная шейка

Шейки гуся или курицы — 2 шт., потрохас2-х птиц, жир гусиный или куриный — 2 ст.л., лук репчатый — 2 гол., крупа манная — 1 ст.л., яйцо сырое — 1 шт., соль и перец — по вкусу.

Аккуратно снять кожу с шейки птицы, промыть и с одной стороны зашить белыми нитками. Приготовить фарш: отварные потроха мелко нарубить и смешать с манкой и поджаренными на жире луком и мукой, дббавить соль и перец по вкусу, немного холодного бульона. Массу взбить вилкой до получения консистенции сметаны или мягкого теста и этой массой начинить шейки, но не очень плотно, т.к. при варке масса увеличивается в объёме. Шейки зашить, отварить в бульоне и дать остыть. Удалить нитки и нарезать кружочками.

Индейка с яблоками

На 1 индейку весом примерно 2 кг: яблоки — 1,5 кг, масло топлёное — 0,5 ст., сахарная пудра, соль и зелень петрушки.

Подготовленную тушку индейки натереть солью, положить на противень спинкой вниз, полить растопленным жиром, долить немного воды и зажарить в духовке. Пока индейка жарится, её необходимо периодически поливать образовавшимся во время варки соком, а противень поворачивать, чтобы она равномерно поджарилась. Готовую индейку снять с противня, а на противень выложить сладкие яблоки, посыпать сахарной пудрой и запечь. Готовую индейку разрубить на куски, уложить на блюдо, обложить по краям печёными яблоками и залить образовавшимся во время жарки соком.

Амгеч

Для курицы или индейки (1,5 — 2 кг): рис — 0,5 ст., миндаль очищенный — 0,5 ст., курага — 2 ст.л., изюм — 4 ст.л., масло топлёное — 5 ст.л., корица — 1ч.л., гвоздика — 4 бутона, соль, зелень петрушки — по вкусу.

Рис отварить до полуготовности, посолить. Изюм, курагу, очищенный миндаль обжарить в масле в течение 5 мин, смешать с рисом, добавить топлёное масло, молотые корицу и гвоздику. Полученным фаршем наполнить подготовленную тушку курицы или индейки, зашить её нитками, смазать маслом, положить в глубокую сковороду, долить 0,5 ст. горячей воды и жарить в духовке, периодически поливая соком, до готовности. Готовую птицу разрубить на куски, вокруг на блюдо уложить начинку, украсить зеленью.

Грузинские соусы

Красный соус основной

Бульон мясной — 1л, маргарин сливочный — 30 г, морковь —80 г, корень петрушки — 20 г, лук репчатый — 40 г, мука пшеничная — 7 г.

Из мясных костей сварить коричневый бульон и процедить. 1/5 бульона слить в отдельную посуду, охладить, всыпать просеянную, пассированную без жира пшеничную муку и размешать так, чтобы получилась однородная масса без комков. В остальной бульон положить пассированные коренья и лук(нагреть до кипения, влить бульон с мукой, размешать и, помешивая, варить при слабом кипении 1ч. В конце варки добавить сахар и процедить. Оставшиеся на сите овощи протереть и соединить с соусом.

Белый соус основной

Бульон — 1100 г, мука — 50 г, масло сливочное — 50 г.

Горячую белую пассировку постепенно развести процеженным белым бульоном, непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков. Варить соус 40-50 мин, при слабом кипении, часто помешивая. Готовый соус процедить.

Соус луковый

Красный основной соус — 800 г, маргарин сливочный — 45 г, масло сливочное — 30 г, лук репчатый — 300 г, сахар — 5 г, уксус — 75 г, соль, перец горошком, лавровый лист.

Лук мелко нашинковать и слегка спассировать на сливочном маргарине так, чтобы цвет лука не изменился. В пассированнный лук влить уксус, положить перец горошком, лавровый лист и кипятить 10 мин. Затем влить красный основной соус, добавить сахар, соль и варить 15 мин.

Соус по-грузински

Бульон мясной крепкий — 1 ст., лук репчатый — 1 гол., масло сли-вочное — 50 г, орехи тёртые — 150 г, мука — 1 ст.л., чеснок — 2-3 зубка, уксус — 3 ст.л., лавровый лист, корица, гвоздика молотая, перец красный — по 0,5 ч.л., петрушка, укроп и мята — по 1 пучку, соль — по вкусу.

Репчатый лук мелко нарезать и пассировать на сливочном масле до подрумянивания. Ввести бульон и нагреть при помешивании до кипения. В небольшом количестве охлаждённого бульона размешать муку и на паровой бане заварить. Соединить с основной массой соуса, тщательно размешать, ввести измельчённые орехи, растёртые зубки чеснока, уксус, молотые гвоздику и корицу, красный сладкий стручковый перец и лавровый лист. В готовый соус положить мелко нарезанные зелень петрушки, укропа и мяты.

Соус с красным вином и чесноком

Красный основной соус — 800 г, кости ветчинные — 150 г, вино красное — 100 г, уксус виноградный — 200 г, лук зелёный — 50 г, сельдерей и петрушка — по 60 г, чеснок — 5 г, перец горошком, перец красный острый, соль — по вкусу.

В кастрюлю влить виноградный уксус, добавить дроблёные ветчинные кости, измельчённую петрушку, сельдерей, зелёный лук, чеснок, перец горошком и варить на слабом огне 20 мин. Затем влить гбрячий красный соус и варить до консистенции сливок. После этого соус процедить, влить в него красное вино, положить красный перец, соль и снова вскипятить.

Соус с сухим вином и эстрагоном

Соус красный основной — 850 г, масло сливочное — 70 г, вино белое — 100 г, очень крепкий бульон — 100 г, лук репчатый — 40 г, морковь — 40 г, петрушка и сельдерей — по 25 г, эстрагон — 40 г, соль, молотый перец.

Репчатый лук, морковь, петрушку, сельдерей мелко нарезать и спассировать на масле, затем влить белое вино, положить стебли эстрагона и уварить вино на 1/3 первоначального объёма. Эту смесь соединить с красным соусом и крепким бульоном и варить 30 мин. Заправить солью, перцем, процедить, добавить листики эстрагона и довести до кипения.

Соус сациви

Масло сливочное — 100 г, орехи грецкие — 300 г, лук репчатый — 250 г, мука пшеничная— 30 г, желтки яиц — 2-3 шт., чеснок — 25 г, уксус винный — 100 г, гвоздика — 2 г, перец красный—5 г, шафран и лавровый лист — по 0,2 г, зелень свежая— 25 г, зелень сушёная — 20 г.

Мелко нарубленный лук и чеснок спассировать на сливочном масле и жире, снятом с куриного бульона, добавить муку, развести бульоном, проварить и отставить. Мелко толчёные орехи смешать с сушёной и свежей зеленью, красным молотым перцем, желтками, настойкой шафрана и кипячёным винным уксусом со специями. Полученную смесь ввести в подготовленный соус и, помешивая, нагреть, не доводя до кипения.

Соус ткемали

Сливы сушёные — 100 г, чеснок, соль, перец, зелень кинзы или петрушки.

Промытые кислые сушёные сливы залить стаканом воды и отварить. Отвар отцедить и сливы без косточек протереть сквозь сито, развести отваром до густоты жидкой сметаны, добавить толчёный чеснок, молотый перец, мелко нарезанную зелень, дать закипеть, после чего охладить.

Соус томатный из свежих помидоров

Помидоры — 1,5 кг, масло сливочное — 300 г, перец молотый — 1г.

Свежие помидоры перебрать, удалить плодоножки, вымыть в холодной воде, нарезать на дольки и припустить в собственном соку. Затем протереть через сито, уварить до консистенции густых сливок, заправить сливочным маслом, солью и молотым перцем. После заправки соус уже нельзя кипятить.

Соус острый с эстрагоном

Соус белый основной — 800 г, уксус — 100 г, желтки яиц — 4 шт., масло сливочное — 140 г, эстрагон — 50 г, лук репчатый — 50 г, петрушка — 20 г, перец горошком — 1г.

Мелко нашинкованный лук и петрушку, крупно раздроблённый перец горошком, стебли эстрагона залить уксусом и варить 10 мин. Затем влить белый соус и продолжить варку ещё 10 мин, после чего соус охладить до +70 С, добавить яичные желтки, предварительно проваренные с маслом. Для этого влить желтки в глубокий сотейник, добавить холодную воду, нарезанные кусочками сливочные масло и варить при непрерывном помешивании. Как только смесь слегка загустеет, нагревание прекратить, размешать, посолить, процедить.

Соус сацебели

Орехи грецкие, ядра — 200 г, лук репчатый — 200 г, уксус винный — 200 г, чеснок — 20 г, соль — 20 г, зелень мяты и кинзы — 35 г, бульон или вода — 500 г, щепотка красного молотого перца.

Толчёные орехи развести уксусом, добавить мясной бульон или кипячёную воду, сырой рубленый репчатый лук, толчёный чеснок, соль, красный перец и зелень.

Соус томатный с вином

Соус томатный готовый промышленного производства — 900 г, вино белое сухое — 100 г, масло сливочное — 70 г.

Готовый томатный соус нагреть до кипения, влить в него виноградное сухое вино и заправить сливочным маслом.

Соус укропный

Бульон — 1л, масло сливочное — 4 ч.л., укроп свежий мелко нарезанный — 6 ч.л., мука — 4 ч.л., уксус — 2 ч.л., сахар — 2 ч.л., желтки яиц — 2 шт., соль.

К маслу, растопленному на медленном огне, прибавить при постоянном помешивании муку и приготовить светлую заправку. Затем в неё влить холодный бульон и при непрерывном помешивании снова довести до кипения. Варить до тех пор, пока не исчезнут все комки и соус не станет однородным. Соус снять с огня, добавить в него нарезанный укроп, соль, уксус, сахар. В отдельной чашке размешать желтки вместе с 6 ст.л. соуса. Образовавшуюся смесь снова соединить с соусом. Готовую приправу подают к варёному мясу, рубленным котлетам, всем видам вареной и жареной рыбы.

Соус красный с вином

Соус красный основной — 100 г, вино — 100 г.

Горячий готовый соус посолить, поперчить, нагреть до кипения, положить сливочное масло и хорошо перемешать, после чего влить виноградное вино — мадеру или херес.

Соус гранитовый (Нашараби)

Свежеотжатый гранатовый сок слить в кастрюлю, довести до кипения и на слабом огне уварить до 1/3 первоначального объёма, затем охладить.

Соус гранатовый острый

Сок гранатовый — 0,5 л, чеснок — 2-3 зубка, молотый красный перец, зелень кинзы, соль.

Сок смешать с измельчённым чесноком, зеленью, перцем и солью и прогреть на небольшом огне, но не кипятить.

Изделия из теста

Пирог с мясом и чесноком

Для теста: мука — 2 ст., сахар — 0, 5 ст., масло или маргарин — 100 г, яйцо — 1 шт., сметана — 4 ст.л., соль, сода.

Для начинки: мякоть полужирной баранины — 600 г, лук репчатый — 1 гол., чеснок — 10 г, масло или маргарин — 40 г, соль, перец молотый, 1 яйцо для смазки.

Муку перемешать с содой и просеять. Сметану, яйцо, сахар и соль перемешать до растворения соли и сахара. Предварительно размятое масло или маргарин взбить в посуде деревянной лопаточкой в течение 5-8 мин, постепенно добавить смесь сметаны с яйцами, затем муку и быстро, в течение 20-30 сёк замесить тесто. Мясо вместе с поджаренным луком, перцем, растёртым чесноком пропустить 2 раза через мясорубку, посолить по вкусу. 0,75 теста раскатать в пласт толщиной 1,5-2 см и положить на смазанный маслом противень. Из остатков теста раскатать другой пласт, которым покрыть начинку. Перед выпечкой пирог смазать яйцом, сделать несколько проколов и выпекать 30-40 мин при температуре +18+200 С.

Чебуреки

Для теста: мука пшеничная — 4 ст., вода — 1 ст., соль.
Для фарша: баранина — 400 г, рис — 50 г, соль, перец.
Для жарки и смазки: жир топлёный — 200 г, яйцо — 1 шт.

Мякоть баранины и баранье сало вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку или мелко изрубить ножом. В измельчённое мясо прибавить соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки и, перемешивая эту массу лопаточкой, влить в неё 2-3 ст.л. холодной воды. Потом перемешать этот фарш с отварным холодным рисом. Из пшеничной муки, воды и яиц с прибавлением 0,5 ч.л. соли замесить, как для лапши, пресное крутое тесто. Раскатав тесто до толщины 1 мм, вырезать из него кружки величиной с небольшое чайное блюдце. На половину каждого кружка положить фарш из баранины, накрыть его другой половиной кружка и соединить края, предварительно смазав их взбитым сырым яйцом. Перед подачей к столу жарить чебуреки на глубокой сковороде или противне с салом.

Хачапури (ватрушка с сыром)

Мука — 2 ст., сахар — 1 ст.л., маргарин — 2 ст.л., яйцо — 0,5 шт., дрожжи — 10 г, вода или молоко — 0,5 ст., сыр осетинский или брынза — 150 г, яйца для начинки и для отделки — по 3 шт., масло топлёное для начинки — 1 ст.л.

В кастрюлю налить тёплое молоко или воду и растворить дрожжи. Добавить соль, сахар, яйца, просеянную муку и замешивать в течение 5-8 мин, чтобы получить однородное, без комков, не очень крутое тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной 1-1,5 см и положить на смазанный яйцами противень. Края пласта смазать яйцом и уложить бортик из теста диаметром 1 см, который тоже смазать яйцом. Сыр натереть на редкой тёрке, перемешать с 3-мя рублеными варёными яйцами и топлёным маслом. Эту смесь распределить равномерно по тесту и после расстойки (20-30 мин) выпекать изделия в течение 10-15 мин до полуготовности при температуре +200-220 С. Затем поверхность залить 3-мя сырыми яйцами и продолжить выпечку до свёртывания яиц.

Пирог гведзели с сыром и яйцом

Для теста: мука — 2 ст., сахар — 0,5 ст., масло или маргарин —100 г, яйцо — 1 шт., сметана — 4 ст.л., соль, сода.

Для начинки: сыр — 300 г, яйца — 4 шт.

Муку перемешать с содой и просеять. Сметану, яйцо, сахар и соль перемешать до растворения соли и сахара. Предварительно размятое масло или маргарин взбить в посуде деревянной лопаточкой в течение 5-8 мин, постепенно добавить смесь сметаны с яйцами, затем муку и быстро, за 20-30 сёк, замесить тесто. Половину теста раскатать в пласт толщиной 1 см и положить на смазанный маслом противень. Молодой несолёный сыр нарезать ломтиками и расположить ровным слоем по раскатанному тесту (солёный сыр предварительно вымочить в воде). Поверх сыра положить слой нарезанных кружочками варёных яиц. Из остального теста раскатать пласт и накрыть им начинку. Выпекать 20-30 мин при температуре +200-210 С.

Пирог кукурузный на простокваше

Для теста: мука кукурузная—2 ст., сахар-песок — 1 ст.л., простокваша — 2 ст., яйца — 3 шт., масло сливочное — 20 г, сода, соль.

Половину порции кукурузной муки замесить с содой, другую половину — со всеми остальными продуктами, а затем в течение нескольких секунд перемешать все продукты вместе и выложить на смазанный маслом противень слоем толщиной 2-3 см. Выпекать пирог 30-40 мин при температуре +200-220 С.

Молочные продукты

Несколько слов о молочных продуктах в грузинской кухне. Технология их приготовления, на первый взгляд, не сильно отличается от приготовления аналогичных продуктов в украинской кухне. Но некоторые тонкости изготовления превращают ряженку в катык, творог — в сузьму, сметану — в каймак. Технология приготовления айрана вообще оригинальна, и свойственна только кухням Закавказья.

Катык

Катыком называется кислое молоко, которое заквашивается не из сырого, а из кипячёного молока. Молоко не просто предварительно кипятят, а вытапливают на медленном огне при помешивании или в глиняной посуде в духовке так, чтобы оно при этом не закипала, а нагревалось до +90 С, теряя от 15 до 30% воды. После кипячения молоко процеживают через лёгкую хлопчатобумажную ткань или через марлю, сложенную вдвое — вчетверо. После процеживания в марле должен остаться упругий сгусток сладковатого вкуса. Температура молока, при которой заквашивается катык, не должна превышать +40 С.

Закваской для катыка служит катык предыдущего дня из расчёта 100 г на 1 л молока (причём, чем старее грибки катыка, тем он крепче, плотнее). Предварительно закваску хорошо размешивают в отдельной посуде, затем вливают в тёплое молоко. Тщательно и равномерно размешивают в нём, после чего посуду (эмалированную, фарфоровую, керамическую, но только не металлическую) накрывают блюдцем, тщательно закутывают во что-нибудь тёплое и ставят в тёплой комнате на 8-10 ч. После чего выносят на холод для уплотнения сгустка и предотвращения перекисания. В случае отсутствия катыка для закваски можно использовать простоквашу, получаемую из сырого молока. Для этого в свежее молоко, лучше всего парное, кладут сметану (100-150 г на 1 л молока) и ставят на. сутки в тёплое место открытым. Затем 100 г полученной простокваши берут для закваски 1 л катыка.

Катык, полученный во второй, третий раз, примет характерный для него вид, вкус и консистенцию.

Сузьма

Для приготовления сузьмы катык заправляют солью из расчёта 1 ч.л. соли на 1 л катыка, сливают его в мешочек, сшитый из лёгкой хлопчатобумажной ткани и отцеживают в холодном месте в подвешенном состоянии в течение 24-30 ч. Употребляют сузьму также, как и катык (мацун, мацони), но чаще всего для приготовления холодных и горячих супов с зеленью или просто едят с хлебом.

Айран

Для приготовления айрана 0,7 л катыка или сузьмы смешивают с 0,3 л холодной кипячёной воды, лучше всего родниковой. В городских условиях её можно заменить минеральной с добавлением кусочков льда (примерно из 70 г воды). Вначале в посуде тщательно размешивают катык, а затем постепенно вливают воду, непрерывно помешивая. Готовый к употреблению айран можно подержать в холодном месте после приготовления не более часа, а перед употреблением необходимо взболтать.

Каймак

Каймак — кисломолочное изделие, подобное сметане. Цельное молоко свежего надоя с вечера кипятят 1-2 мин, закрывают крышкой, закутывают полотенцем и ставят в прохладное место, не встряхивая. Утром или через сутки осторожно снимают пенки вместе со сливками в отдельную посуду. Так повторяют 2-3 дня, в продолжение которых пенки хранят в прохладном месте в закрытом виде. В результате получаются густые сливки с разбухшими прослойками плёнок, жирные, нежные, очень приятные на вкус. Такой каймак употребляют с горячими лепёшками.

Варенье

Говоря о закавказской кухне вообще, и о грузинскойв частности, нельзя обойти вниманием несколько рецептов варенья, которое варят только в тех краях.

Варенье из абрикосов

Абрикосы — 1 кг, сахар — 1 кг, вода — 1-1,5 ст.

Перебранные крепкие, не перезрелые абрикосы промыть в холодной воде и наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой. Сварить сироп, залить им подготовленные абрикосы и оставить на сутки. На другой день сироп слить, вторично прокипятить, вновь залить им абрикосы, поставить на огонь и варить до готовности.

Варенье из ткемали

Ткемали — 1кг, сахар — 1,5 кг, вода — 1ст.

Перебрать ткемали и промыть. Сварить сироп и дать ему немного остыть. В остывший сироп положить подготовленные ткемали, поставить на огонь и варить до готовности (2 часа).

Варенье из тёрна

Тёрн — 1 кг, сахар — 1 кг, вода—1,5 ст.

Перебранный тёрн обмыть холодной водой и наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой. Сварить сироп и дать ему остыть. Затем положить в него подготовленный тёрн и оставить на сутки. На следующий день ягоды вынуть из сиропа, а сироп покипятить. Затем в сироп снова положить тёрн и варить до готовности (1,5 — 2 ч), снимая пену.

Соус гранатовый острый

Сок гранатовый — 0,5 л, чеснок — 2-3 зубка, молотый красный перец, зелень кинзы, соль.

Сок смешать с измельчённым чесноком, зеленью, перцем и солью и прогреть на небольшом огне, но не кипятить.

Варенье из целых персиков

Персики — 1 кг, сахар — 1 кг.

Персики, обмытые холодной водой, очистить от кожицы и наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой. Подготовленные таким образом персики уложить в таз для варенья, засыпать сахаром и поставить в прохладное место. Спустя 4-5 ч поставить на огонь и варить до готовности (2-2,5 ч). Это варенье варится без воды.

Варенье из целых груш

Г руши — 1кг, сахар — 1кг, вода — 1 ст.

Из мелких крепких, неперезрелых груш аккуратно, не нарушив цельности плода, удалить сердцевину, снять кожицу, но оставить очищенный черешок, после чего положить в холодную воду. Сварить сироп, опустить в него подготовленные груши и варить до готовности.

Варенье из белого винограда

Виноград — 1 кг, сахар — 1 кг, вода — 0,5 ст.

Большие кисти спелого, но твёрдого винограда промыть, вынуть зерна и, засыпав сахаром (500 г), поставить на 3-4 ч в прохладное место. Затем в таз для варенья высыпать остальное количество сахара, налить воду и сварить сироп. Когда сироп остынет, опустить в него подготовленный виноград, таз осторожно встряхнуть, чтобы ягоды погрузились в сироп, поставить на огонь и варить 1,5-2 ч. В готовом варенье зерна винограда должны опуститься на дно таза.